



## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

POTENSI ANTIOKSIDAN MASAKAN TRADISIONAL ACEH

### ABSTRACT

Aceh merupakan salah satu daerah di Indonesia dengan makanan tradisional yang menggunakan bumbu kaya akan rempah-rempah. Jenis rempah-rempah memiliki kandungan antioksidan yang mampu menekan rantai reaksi radikal bebas dan mencegah oksidasi. Peran positif dari antioksidan ialah membantu sistem pertahanan tubuh bila ada unsur pembangkit penyakit yang masuk dan menyerang tubuh. Selain itu, antioksidan juga berperan penting untuk mempertahankan mutu produk pangan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengukuran aktivitas antioksidan dan kandungan fenol yang terkandung di dalam senyawa beberapa jenis masakan tradisional khas Aceh di beberapa rumah makan yang ada di Banda Aceh. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor, yaitu jenis masakan khas Aceh meliputi gulai ayam Aceh, kuah pliek u, dan gulai ikan Aceh. Pengelompokan berdasarkan rumah makan, yaitu RM. Asia, RM. Spesifik Aceh, dan RM. Trienggadeng sehingga diperoleh 9 satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuah pliek u memiliki kandungan antioksidan tertinggi pada masing-masing rumah makan, dimana RM. Asia memiliki aktivitas antioksidan tertinggi dan RM. Spesifik Aceh yang terendah. Nilai aktivitas antioksidan (IC50) pada RM. Spesifik Aceh yaitu 225,26 g masakan/mg DPPH, RM. Asia 200,40 g masakan/mg DPPH, dan RM. Trienggadeng 210,83 g masakan/mg DPPH. Hasil sidik ragam terhadap nilai aktivitas antioksidan (IC50) menunjukkan bahwa jenis masakan khas Aceh berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap aktivitas antioksidan, tetapi berpengaruh sangat nyata ( $P \leq 0,01$ ) terhadap total fenol.

Kata kunci : Aktivitas antioksidan, masakan Aceh, total fenol.

Aceh is one of provinces in Indonesia having traditional food which uses spices. These spices contain of antioxidants that are able to eliminate chain of free radicals and to prevent oxidation. The positive role of the antioxidant is to increase the body's defense system when it is attacked by diseases. In addition, antioxidant is also important to maintain the quality of food products. Therefore, it is necessary to measure the antioxidant activity and phenolic content in Aceh's traditional cuisines found in several restaurants in Banda Aceh. This research used group randomizes design factorial for one factor. The factors were type of cuisine includes gulai ayam Aceh, kuah pliek u, and gulai ikan Aceh. Grouping based on restaurants, namely the RM. Asia, RM. Spesifik Aceh, and RM. Trienggadeng, composed 9 units of the experiment. The results showed that kuah pliek u had the highest content of antioxidant in each restaurant, where RM. Asia had the highest antioxidant activity and RM. Spesifik Aceh was the lowest one. Antioxidant activity (IC50) at RM. Spesifik Aceh was 225,26 g cuisine/mg DPPH, RM. Asia was 200.40 g cuisine/mg DPPH, and RM. Trienggadeng was 210,83 g cuisine/mg DPPH. Based on ANOVA, it showed that types of the Aceh's cuisines did not affect significantly to the antioxidant activity (IC50) ( $P > 0.05$ ), but they gave significant impact to the total phenol ( $P \leq 0.01$ ).

Keywords: antioxidant activities, cuisine of Aceh, total phenol.